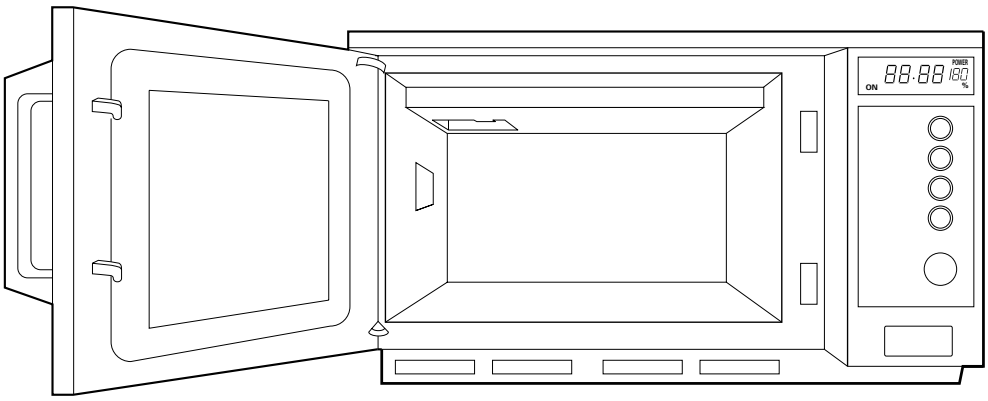
SHARP

PROFESSIONELLES MIKROWELLENGERÄT
FOUR A MICRO-ONDES COMMERCIAL
KOMMERCIËLE MAGNETRONOVEN
FORNO A MICROONDE COMMERCIALE
HORNO MICROONDAS INDUSTRIAL

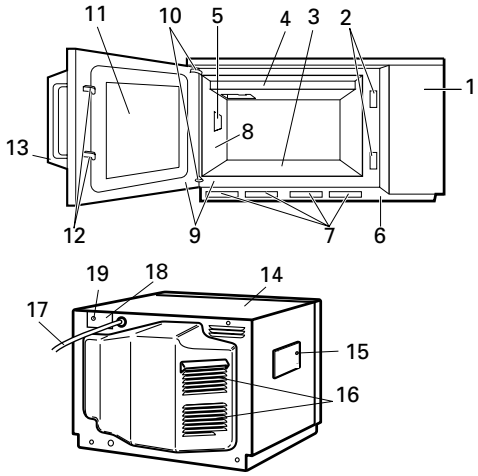


D	**BEDIENUNGSANLEITUNG** - Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, welche Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt sorgfältig durchlesen sollten. **Achtung:** Die Nichtbeachtung der Gebrauchs- und Serviceanweisungen sowie jeglicher Eingriff, der das Betreiben des Gerätes in geöffnetem Zustand (z.B. geöffnetes Gehäuse) erlaubt, führt zu erheblichen Gesundheitsschäden. *Dieses Gerät entspricht den Anforderungen der EG-Richtlinien 89/336/EWG und 73/23/EWG mit Änderung 93/68/EWG. SERVICEABWICKLUNG FÜR DEUTSCHLAND, siehe Seite 57.*
F	**MODE D´EMPLOI** - Ce mode d´emploi du four contient des informations importantes, que vous devez lire avant d´utiliser votre four à micro–ondes. **Avertissement:** Des risques sérieux pour la santé peuvent être encourus si ces instructions d'utilisation et d'entretien en sont pas respectées ou si le four est modifié de sorte qu'il soit possible de le faire fonctionner lorsque la porte est ouverte. *Ce matériel répond aux exigences contenues dans les directives 89/336/CEE et 73/23/CEE modifiées par la directive 93/68/CEE.*
NL	**GEBRUIKSAANWIJZING** - Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie die u dient te lezen alvorens u de oven in gebruik neemt. **Waarschuwing:** Het niet naleven van de gebruiks- en onder- houdsvoorschriften evenals elke ingreep die het mogelijk maakt dat het toestel in niet-gesloten toestand in werking kan gesteld worden, kan leiden tot ernstige gezondheidsletsels. *Dit apparaat voldoet aan de eisen van de richtlijnen 89/336/EEG en 73/23/EEG, gewijzigd door 93/68/EEG.*
I	**MANUALE D'ISTRUZIONI** - Questo manuale contiene informazioni importanti, che dovete leggere prima di usare il forno. **Avvertenza:** La mancata osservanza di queste istruzioni sull'uso e sulla manutenzione del forno, o l'alterazione del forno che ne permetta l'uso a sportello aperto, possono costituire un grave pericolo per la vostra salute. *Quest' apparecchio è conforme ai requisiti delle direttive 89/336/EEC e 73/23/EEC, come emendata dalla direttiva 93/68/EEC.*
E	**MANUAL DE INSTRUCCIONES** - Este manual contiene información muy importante que debe leer antes de utilizar el horno. **Advertencia:** Pueden presentarse serios riesgos para su sa-lud si no respeta estas instrucciones de uso y mantenimiento, o si el horno se modifica de forma que pueda ponerse en funcionamiento con la puerta abierta. *Este aparato satisface las exigencias de las-Directivas 89/336/CEE y 73/23/CEE, modificadas por medio de la 93/68/CEE.*

DEUTSCH Seite 1/D-1
FRANÇAIS Page 12/F-1
NEDERLANDS Bladzijde 23/NL-1
ITALIANO Pagina 34/I-1
ESPAÑOL Pàgina 45/E-1

R-22AM 1500W (IEC 60705)
R-23AM 1800W (IEC 60705)
R-25AM 2100W (IEC 60705)

BEZEICHNUNG DER BAUTEILE/LES ORGANES



D

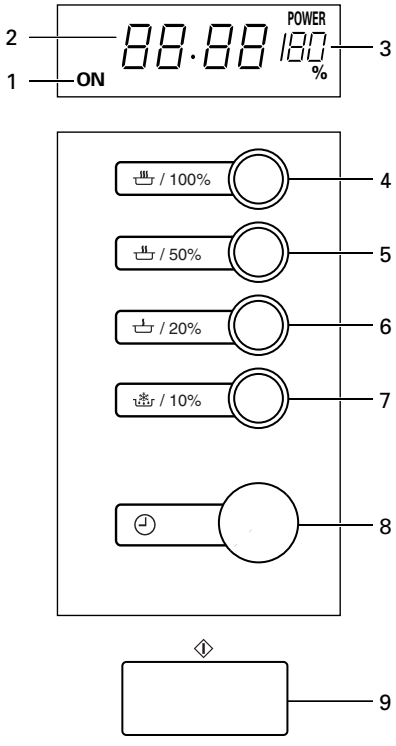
GERÄT

1 Bedienfeld
2 Öffnungen für Türsicherheits-verriegelung
3 Keramikboden
4 Spritzschutz
5 Garraumlampe
6 Lufteinlassfilter
7 Luft-Eintrittsöffnungen
8 Garraum
9 Türdichtungen und Dichtungsoberflächen
10 Türscharniere
11 Tür
12 Türsicherheitsverriegelung
13 Türgriff
14 Außenseite
15 Abdeckung für Garraumbeleuchtung
16 Belüftungsschlitze
17 Netzkabel
18 Sicherungsplatte
19 Schraube für Sicherungsplatte

F

FOUR

1 Tableau de commande
2 Ouvertures des verrous de la porte
3 Sole en céramique
4 Protecteur contre les écla boussures
5 Eclairage du four
6 Filtre d'entrée d'air
7 Ouvertures d'entrée d'air
8 Cavité du four
9 Joint de porte et surface de contact du joint
10 Charnières
11 Porte
12 Loquets de sécurité
13 Poignée d'ouverture de la porte
14 Carrosserie extérieure
15 Trappe d'accès à la lampe d'éclairage
16 Ouvertures de ventilation
17 Cordon d'alimentation
18 Platine de fixation
19 Vis de la platine de fixation



BEDIENFELD

ANZEIGE UND SYMBOLE

Vergewissern Sie sich nach dem Einschalten anhand der Symbole, dass das Gerät wie vorgesehen arbeitet.

1 Garbetrieb-Anzeige
Zeigt an, dass gegart wird.
2 Display
3 Mikrowellen-Leistungsstufen-Anzeige

BEDIENUNGSTASTEN

4 Leistungsstufe 100%
5 Leistungsstufe 50%
6 Leistungsstufe 20%
7 Leistungsstufe 10%
Tasten für MIKRO-WELLEN-LEISTUNGS-STUFE

8 ZEITEINSTELLKNOPF
Durch Drehen des Knopfes die Garzeit einstellen.
9 START-Taste

Die Abbildung der Bedienungstasten gilt für R-22AM/ R-23AM. Obschon das Design von R-25AM leicht unterschiedlich ist, sind Bezeichnung und Funktion der einzelnen Bedienungstasten identisch.

TABLEAU DE COMMANDE

TABLEAU DE COMMANDE ET TÉMOINS

Vérifiez les témoins après que le four a confirmé son fonctionnement normal.

1 Témoin de cuisson
Il s'éclaire pendant la cuisson.
2 Affichage numérique
3 Indicateur du niveau de puissance micro-ondes

BOUTONS DE FONCTIONNEMENT

4 Puissance 100%
5 Puissance 50%
6 Puissance 20%
7 Puissance 10%
Touche de niveau de puissance micro-ondes

8 MINUTERIE ÉLECTRONIQUE
Tournez ce bouton pour préciser le temps de cuisson.
9 Bouton DÉPART

L'illustration des TOUCHES D'OPERATION concerne R-22AM/ R-23AM. Bien que le design de R-25AM diffère légèrement, chaque nom de touche et chaque fonction sont identiques.

NAMEN VAN ONDERDELEN/NOME DELLE PARTI/NOMBRE DE LAS PIEZAS

NL

OVEN

1 Bedieningspaneel
2 Openingen voor deurvergrendeling
3 Keramische vloerplaat
4 Afdekking roerspaan
5 Ovenlamp
6 Luchtinlaatfilter
7 Luchtinlaatopeningen
8 Ovenruimte
9 Deurafdichtingen en pasvlakken
10 Deurscharnieren
11 Deur
12 Veiligheidsdeurgrendels
13 Deur open-hendel
14 Behuizing
15 Toegangsdeksel voor vervanging van ovenlamp
16 Ventilatie-openingen
17 Netsnoer
18 Bevestigingsplaat
19 Schroef voor bevestigingsplaat

I

FORNO

1 Pannello comandi
2 Aperture di bloccaggio sportello
3 Piano di ceramica
4 Paraspruzzi
5 Luce forno
6 Filtro di aspirazione aria
7 Aperture di ventilazione
8 Cavità forno
9 Sigilli sportello e superfici di sigillo
10 Cerniere sportello
11 Sportello
12 Ganci di sicurezza sportello
13 Manico di apertura sportello
14 Mobile esterno
15 Coperchio di accesso lampada forno
16 Aperture di ventilazione
17 Cavo di alimentazione
18 Piastra di montaggio
19 Vite per piastra di montaggio

E

HORNO

1 Panel de control
2 Orificios de cierre de la puerta
3 Piso de cerámica
4 Tapa contra salpicaduras
5 Lámpara del horno
6 Filtro de entrada del aire
7 Orificios de entrada de aire
8 Cavidad del horno
9 Sellos de la puerta y superficies de sellado
10 Bisagras de la puerta
11 Puerta
12 Pestillos de la puerta de seguridad
13 Asa de abertura de la puerta
14 Exterior de la caja
15 Tapa de acceso a la lámpara del horno
16 Orificios de ventilación
17 Cable de alimentación
18 Placa de montaje
19 Tornillo para placa de montaje

BEDIENINGSPANEEL

DISPLAY EN INDIKATORS

Kontroleer of de indikators van de ingestelde, gewenste ovenfunktie(s) zijn opgelicht nadat u de oven heeft gestart.

1 Kookindikator
Deze indikator toont dat het koken is gestart.
2 Digitale display
3 Microgolf vermogenniveau-indikator

BEDIENINGSTOETSEN

4 Vermogen 100%
5 Vermogen 50%
6 Vermogen 20%
7 Vermogen 10%
(MAGNE-TRON-VERMOGEN-INSTEL-toets)

8 ELEKTRONISCHE TIMER
Verdraai de knop om de kooktijd in te stellen.
9 START-toets

De afbeelding van de BEDIENINGSTOETSEN is voor de R-22AM/R-23AM. Alhoewel het ontwerp van de R-25AM iets anders is, heeft elke toets toch dezelfde naam en functie.

PANNELLO DEI COMMANDI

DISPLAY E INDICATORI

Controllate gli indicatori dopo l'avviamento del forno, per avere la conferma che funzioni nel modo desiderato.

1 Indicatore di cottura
Indica che la cottura è in progresso.
2 Display digitale
3 Indicatore di livello potenza microonde

PULSANTI DI FUNZIONAMENTO

4 Potenza del 100%
5 Potenza del 50%
6 Potenza del 20%
7 Potenza del 10%
(Pulsante LIVELLO POTENZA MICROONDE)

8 TIMER ELETTRONICO
Girate la manopola per immettere il tempo di cottura.
9 Pulsante AVVIO

L'illustrazione dei PULSANTI DI FUNZIONAMENTO si riferisce al modello R-22AM/R-23AM. Sebbene l'aspetto del modello R-25AM differisca lievemente, i nomi dei pulsanti e le relative funzione sono identici.

PANEL DE CONTROL

VISUALIZADOR E INDICADORES

Compruebe los indicadores después de poner el horno en funcionamiento para asegurarse de que su operación va ya a ser la deseada.

1 Indicador de cocción
Este indicador muestra que el horno está cocinando.
2 Visualizador digital
3 Indicador del nivel de potencia de microondas

BOTONES DE FUNCIONAMIENTO

4 Potencia al 100%
5 Potencia al 50%
6 Potencia al 20%
7 Potencia al 10%
(Botón del NIVEL DE POTENCIA DE MICROONDAS)

8 TEMPORIZADOR ELECTRONICO
Gire el botón para introducir el tiempo de cocción.
9 Botón de INICIO

La ilustración de las TECLAS DE MANEJO es para el modelo R-22AM/R-23AM. Aunque el diseño del R-25AM es un poco diferente, el nombre y la función de cada tecla son iguales.

ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

IMPORTANTE: ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA PERSONALE DA LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER OGNI RIFERIMENTO FUTURO.

Per evitare pericolo d'incendi

1. **Il forno a microonde non deve rimanere incostudito durante il funzionamento. I livelli di potenza troppo alti o i tempi di cottura troppo lunghi possono surriscaldare il cibo e causare un incendio.**
2. Questo forno non è progettato per essere incorporato in una parete o mobile.
3. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile, in modo da poter staccare facilmente il cavo di alimentazione in caso d'emergenza.
4. La tensione di alimentazione del forno deve essere di 230 V, 50 Hz, con un fusibile del quadro di distribuzione o un salvavita di un minimo di 16A.
   Se si usano due forni, ciascuno di essi deve essere assicurato da un fusibile di rete di 16A o da un interruttore di rete automatico.
5. Questo apparecchio deve essere collegato ad un circuito elettrico dedicato.
6. Non lasciate il forno vicino a fonti di calore come, per esempio, un forno convenzionale.
7. Non installate il forno in un posto molto umido o dove si può accumulare la condensa.
8. Non lasciate o usate il forno all'aperto.
9. **Qualora il forno dovesse produrre del fumo, spegnetelo ovvero sfilatene la spina dalla presa di corrente, mantenendo inoltre lo sportello chiuso in modo da soffocare le eventuali fiamme.**
10. **Usate esclusivamente recipienti e utensili adatti per forni a microonde. Riferitevi a "CONSIGLI E INFORMAZIONI UTILI" a pag. I-8. Si raccomanda di verificare gli utensili affinché risultino adatti all'utilizzo all'interno di forni a microonde.**
11. **In caso di riscaldamento di alimenti contenuti in contenitori di plastica o di carta, a causa della possibilità della loro combustione mantenete il forno sotto osservazione.**
12. **Dopo l'uso, pulite il paraspruzzi e la cavità del forno. Essi devono essere asciutti ed esenti da grasso. Le accumulazioni di grasso possono surriscaldarsi, fumare o infiammarsi.**
13. Non mettete materiali infiammabili vicino al forno o alle aperture di ventilazione.
14. Non bloccate le aperture di ventilazione.
15. Togliete dal cibo e dal suo involucro i sigilli e fili di chiusura metallici. La formazione di arco sulle superfici metalliche può causare un incendio.
16. Non usate il forno a microonde per friggere o riscaldare l'olio di frittura. La temperatura in tal caso non può essere controllata e può causare un incendio.
17. Per fare il granoturco soffiato (popcorn), usate esclusivamente un forno a microonde speciale.
18. Non conservate cibo od oggetti all'interno del forno.
19. Controllate le regolazioni dopo aver avviato il forno, per accertarvi che esso funzioni nel modo desiderato.
20. Per evitare surriscaldamento o incendio, prestare molta attenzione per la cottura o il riscaldamento di cibi che contengono molto zucchero o sostanze grasse, quali ad esempio, salsicce, pasticcio di carne o dolci di Natale.
21. Seguire i relativi suggerimenti presenti in questo manuale di istruzioni e nel paragrafo del libro di ricette allegato.

Per evitare potenziali ferite

ATTENZIONE:

1. Non usate il forno se è danneggiato o nonfunziona normalmente. Controllate quanto segue prima di continuare ad usarlo.
   a) Che lo sportello si chiuda correttamente e che non sia fuori sesto o deformato.
   b) Che le cerniere e i dispositivi di chiusura dello sportello non siano rotti o allentati.
   c) Che la guarnizioni e le superfici tenuta dellosportello non siano danneggiate.
   d) Che la cavità del forno o lo sportello non siano ammaccati.
   e) Che il cavo di alimentazione e la sua spina non siano danneggiati.
2. Se lo sportello o le sue guarnizioni si danneggiano, interrompete l'uso del forno sino all'avvenuta riparazione da parte di personale competente.
3. **Non cercare mai di adattare, riparare o modificare il forno personalmente. Qualsiasi intervento di assistenza o riparazione dell'apparecchio che richieda la rimozione della copertura di protezione dall'esposizione diretta alle microonde deve essere effettuato esclusivamente da personale specializzato.**
4. Non fate funzionare il forno con lo sportello aperto, e non modificate in alcun modo le chiusure a scatto del forno.
5. Non fate funzionare il forno se c'è un oggetto tra le guarnizioni e le superfici di tenuta dello sportello.
6. Non lasciate che grasso o sporco si accumulino sulle guarnizioni e sulle parti vicine. Seguite le Istruzioni di "MANUTENZIONE E PULIZIA" a pag. I-6.
7. Chi porta uno STIMOLATORE CARDIACO deve rivolgersi al medico o al fabbricante dello stimolatore cardiaco riguardo alle precauzioni da prendere per l'uso del forno a microonde.

Per evitare le scosse elettriche

1. Il mobile del forno non deve assolutamente essere smontato.
2. Non inserite alcun oggetto nelle aperture di ventilazione del forno. Se vi spandete dentro un liquido, spegnete immediatamente il forno, staccate il cavo di alimentazione e chiamate il tecnico di servizio SHARP autorizzato.
3. Non immergete il cavo di alimentazione o la sua spina nell'acqua od altro liquido.
4. Non lasciare pendere il cavo di alimentazione dal bordo di un tavolo o di un banco di lavoro.

ITALIANO

5. Tenete il cavo di alimentazione lontano dalle superfici riscaldate, soprattutto dalla parte posteriore del forno.
6. Staccate il cavo di alimentazione prima di sostituire la lampada del forno (25W/230V).
7. Se il cavo di alimentazione del forno dovesse danneggiarsi, deve essere sostituito con un cavo speciale da un tecnico SHARP autorizzato.

Per evitare esplosioni o bolliture improvvise

ATTENZIONE:

1. **Per evitare esplosioni o bolliture improvvise. non riscaldare liquidi o altri cibi in contenitori sigillati, perché potrebbero esplodere.**
2. **Il riscaldamento di bevande mediante microonde può produrre una loro ritardata ed improvvisa ebollizione e, pertanto, è necessario fare attenzione durante il maneggio del contenitore in cui si trovano.**
3. Non usate mai recipienti sigillati. Togliete i sigilli e coperchi prima dell'uso. I recipienti sigillati possono esplodere a causa dell'aumento della pressione, anche dopo lo spegnimento del forno.
4. Fate attenzione usando il forno a microonde con i liquidi. Usate recipienti con grandi aperture che permettano la fuoriuscita delle bolle d'aria.

   Non riscaldateli mai in recipienti con collo stretto, come i poppatoi, perché potrebbe verificarsi un'eruzione del contenuto dal centenitore quando vengono riscaldati, con pericolo di bruciature.

   Per evitare le improvvise eruzioni del liquido bollente con possibili bruciature:

   1.Predisporre un periodo di tempo non eccessivamente lungo (vedi pag. I-9,10).

   2.Mescolare bene il liquido prima di cuocere o riscaldare.

   3.Durante il riscaldamento si consiglia di porre nel liquido un'asticciola di vetro, o qualcosa di simile (purché non di metallo).

   4.Lasciar riposare il liquido nel forno per almeno 20 secondi alla fine del tempo di cottura per evitare l'eruzione ritardata della bollitura.
5. **Non usare il forno a microonde per cuocere le uova con il guscio né per riscaldare le uova sode intere, perché potrebbero esplodere dopo la fase di riscaldamento. Per cucinare o riscaldare le uova che non sono state strapazzate, foratene il tuorlo e l'albume.**
6. Forate la buccia delle patate, salcicce e frutta prima di cucinarle, perché altrimenti possono esplodere.

Per evitare bruciature

1. **ATTENZIONE:**
   Al fine di evitare scottature, prima del consumo si raccomanda di agitare bene il contenuto di biberon o di vasetti per l'alimentazione dei bambini, nonché di controllarne la temperatura.
2. Per evitare bruciature, usate stracci o guanti da cucina per togliere il cibo dal forno.
3. Per evitare ustioni causate dal vapore o da improvvise eruzioni di bollitura, aprire sempre contenitori, recipienti per pop-corn, sacchetti da forno, ecc., tenendoli lontani dal viso e dalle mani.
4. **Per evitare bruciature, provate sempre la temperatura del cibo e rimescolatelo prima di servirlo, facendo particolarmente attenzione alla temperatura dei cibi e delle bevande prima di imboccare i neonati, i bambini e i vecchi.**

   La temperatura del contenitore non è un indice sicuro della temperatura del cibo o della bevanda all'interno; controllatene sempre la temperatura.
5. Per evitare le bruciature causate dalla fuoriuscita del vapore e del calore, tenetevi discosti dallo sportello del forno quando lo aprite.
6. Per far uscire il vapore ed evitare bruciature, praticate delle incisioni sui cibi ripieni riscaldati.
7. Non lasciare che i bambini si avvicinino allo sportello per evitare che possano scottarsi.
8. Non toccate la parte posteriore del forno, perché diventa molto calda.

Per evitare che i bambini usino il forno in modo sbagliato

1. **AVVERTENZA:**
   Permettere ai bambini di usare il forno a microonde senza controllo di adulti solo quando sono state fornite adeguate istruzioni in modo che questi possano farlo in modo sicuro ed abbiano ben compreso i rischi derivanti da un uso non appropriato.
2. I bambini devono usare il forno soltanto in presenza di un adulto.

   Non lasciare che i bambini si appoggino o si dondolino contro lo sportello del forno. Inoltre, non permettere loro di usare il forno come un giocattolo. I bambini piccoli devono essere controllati così da evitare che giochino con il forno.
3. Illustrare ai bambini le norme di sicurezza: insegnare loro ad usare le presine per togliere i piatti dal forno, a rimuovere con precauzione i coperchi e, in particolare, gli involucri (ad esempio i materiali autoriscaldanti) usati per rendere il cibo croccante, in quanto possono diventare estremamente caldi.

Altri avvertimenti

1. Non modificate il alcun modo il forno.
2. Non spostate il forno mentre sta funzionando.
3. Questo forno serve alla preparazione dei cibi e deve essere usato esclusivamente a questo scopo. Esso non è adatto per l'uso in un laboratorio.

Per evitare difetti di funzionamento o danni al forno:

1. Mai far funzionare il forno quando è vuoto, perchè ciò lo può danneggiare.
2. Usando un piatto per rosolare i cibi, o del materiale autoriscaldante, mettete sempre sotto di esso del materiale isolante resistente al calore, come un piatto di porcellana, per evitare danni al piano di ceramica. Non dovete inoltre superare il tempo di preriscaldamento specificato nelle istruzioni del piatto.
3. Non usate utensili metallici, perché riflettono le microonde e causano la formazione di arco. Non mettete barattoli nel forno.
4. Non mettete alcun oggetto sul mobile esterno del forno durante qualsiasi modo di riscaldamento.

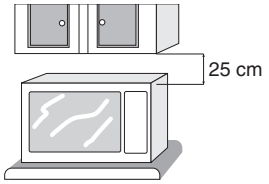
NOTA:

1. Se non siete sicuri sul modo di collegare il forno, rivolgetevi ad un elettricista qualificato.
2. Il fabbricante e il rivenditore non possono essere ritenuti responsabili per i danni al forno e le ferite alle persone causati dalla non osservanza della procedura corretta di collegamento elettrico.
3. Sulle pareti del forno, o intorno alle guarnizioni e superfici di tenuta dello sportello, potrebbero formarsi vapore o gocce d'acqua. Ciò è normale e non indica una perdita o un difetto del forno.

INSTALLAZIONE

AVVERTENZA: Conservare sempre il foglio delle avvertenze cautelari (AVVERTENZE E ISTRUZIONI PARTICOLARI) vicino al forno, per consultarlo rapidamente.

1) Togliete tutto il materiale d'imballaggio dall'interno della cavità del forno. Togliete tutte le pellicole blu di protezione dall'esterno del forno.
2) Controllate con cura che il forno non sia danneggiato.
3) Mettete il forno su una superficie piana sufficientemente solida da sopportarne il peso e il cibo più pesante che si possa cuocere.
4) Controllare che sopra il forno vi sia uno spazio libero di almeno 25 cm.



5) Inserite la spina del cavo di alimentazione del forno in una presa a muro standard a massa.
6) Si possono installare insieme due forni mettendoli uno sopra l'altro. Seguite le istruzioni seguenti.

6-1) Installate il forno A e mettetevi sopra il forno B, come mostrato nella figura A.
6-2) Togliete la vite singola (a) che fissa la piastra di montaggio A al mobile posteriore del forno A, e togliete la piastra di montaggio A.
6-3) Togliete la vite singola (b) dal mobile posteriore del forno B, come mostrato nella figura A.
6-4) Reinstallate la piastra di montaggio A sul mobile posteriore del forno B con la singola vite (b), come mostrato nella figura A.
6-5) Fissate la piastra di montaggio A al mobile posteriore del forno A con la singola vite (a), come mostrato nella figura A.
6-6) Togliete la vite (a) che fissa la piastra di montaggio B alla parte posteriore del forno B. Togliete la piastra di montaggio B dal forno B. Vedete la figura A.
6-7) Reinstallate la vite (a) nella sua posizione.
6-8) Togliete la vite (c) dal forno A.
6-9) Togliete la vite (d) dal forno B.
6-10) Capovolgete la piastra di montaggio B rimossa e, usando le viti (c) e (d) rimosse, attaccate la piastra di montaggio B, come mostrato nella figura A.

ATTENZIONE:

Se si installano i due forni l'uno sopra l'altro

1) Usate le due piastre di montaggio per fissare i due forni.
2) Accertatevi che il cavo di alimentazione non rimanga schiacciato tra i due forni.
3) Non installate più di un forno sopra un altro.
4) Non perdete le viti rimosse.

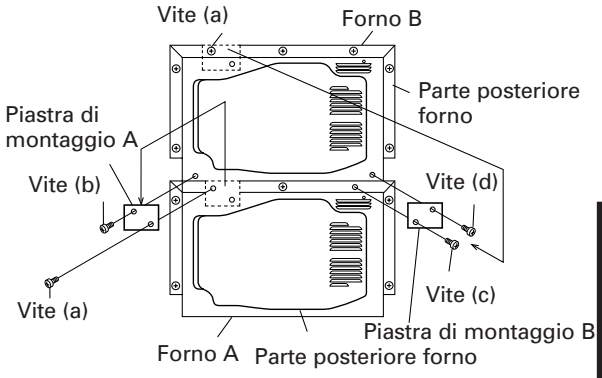


Figura A. Modo di fissare i due forni.

ITALIANO

ACCESSORI

Accertatevi che i seguenti accessori siano presenti:

- Manuale d'istruzioni
- Foglio delle avvertenze cautelari (AVVERTENZE E ISTRUZIONI PARTICOLARI : Matricola TCAUHA 257 WRR0)

NOTE:

- Ordinando gli accessori, dite al rivenditore o ad un tecnico di servizio SHARP autorizzato il nome della parte e il nome del modello.
- Il nome di modello è stampato sullo sportello del forno a microonde.

BREVE DESCRIZIONE DELLE FUNZIONI

Pulsante di regolazione del tempo:

Per regolare il tempo di cottura a diversi intervalli in entrambe le direzioni.

Cottura a tempo:

Per la cottura individuale e lo scongelamento di diversi tipi di cibi regolando il tempo e la potenza.

Ripetizione della cottura:

Dopo il funzionamento manuale è possibile usare di nuovo lo stesso tempo di cottura e livello di potenza premendo semplicemente il pulsante di COTTURA MANUALE/RIPETIZIONE e poi AVVIO.

Messaggi di errore:

Gli errori di funzionamento o i problemi tecnici vengono visualizzati con un codice di errore.

PRIMA DI USARE IL FORNO

* Prima di adoperare il forno a microonde, leggete e capite bene tutto questo manuale.

1) Collegate il forno a microonde ad una presa di corrente.
   *Il display del forno inizia a lampeggiare, mostrando l'indicazione [. 0].
2) Le immissioni con i pulsanti e il timer elettronico possono essere effettuate soltanto quando lo sportello è chiuso.
3) La luce del forno e il motore della ventola funzionano per 1 minuto ogni volta che si apre lo sportello o dopo la cottura.
4) Il programma si cancella se non si toccano i pulsanti di funzionamento o il timer elettronico per più di 3 minuti durante la programmazione.
5) [End] appare sul display quando il timer raggiunge lo zero. Esso scompare quando si apre lo sportello del forno.
6) Per cancellare un programma durante la cottura, aprite, richiudete e quindi aprite nuovamente lo sportello.

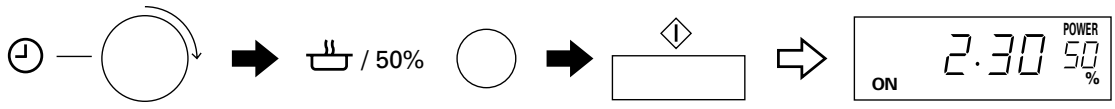
COTTURA A TEMPO

Il forno può essere programmato per un massimo di 30 minuti di cottura, ed ha 4 livelli di potenza preselezionati.

NOTA relativa al modello R-25AM:
Il tempo massimo di cottura al 100% o al 50% è di 15 minuti. Qualora il tempo impostato ecceda il tempo massimo, il display mostrerebbe l'indicazione "EE9".

LIVELLI	POTENZA MICROONDE	WATT R-22AM	R-23AM	R-25AM
	100%	1500	1800	2100
	50%	750	900	1050
	20%	300	360	420
	10%	150	180	210

Esempio: Supponiamo che vogliate cuocere per 2 minuti e 30 secondi alla potenza del 50%.



Girate la manopola a destra per il tempo di cottura desiderato (2 min. 30 secondi.).

Selezionate il livello di potenza desiderato (50%).

Cominciate la cottura.

Controllate il display.

NOTA:

1. Non è necessario toccare il pulsante LIVELLO POTENZA MICROONDE per la potenza del 100%.
2. Nel corso della cottura, il forno si arresta all'eventuale apertura dello sportello. Per riavviare la cottura, richiudete lo sportello e quindi premete il pulsante START. La mancata pressione di uno qualsiasi dei pulsanti o del timer entro 1 minuto dalla chiusura dello sportello stesso determina la cancellazione del programma.
3. Il tempo di cottura restante si cancella quando si chiude e si apre lo sportello durante il modo di arresto.
4. Se girate la manopola a sinistra, il tempo di cottura si riduce in unità di 30 minuti.

Con l'aumentare del tempo del timer da regolare, i passi del timer sono in incrementi (unità) maggiori, come mostrato nella tabella sotto. Es. per R-22AM/23AM, se si immette un tempo compreso entro 0 - 60 secondi, il tempo di cottura aumenta in passi di 2 secondi mentre invece, se esso è compreso entro 10 - 30 minuti, ogni passo diventa un incremento di 30 secondi.

UNITÀ DI REGOLAZIONE TEMPO DI COTTURA

(Es. per R-22AM/23AM)

TEMPO DI COTTURA	UNITÀ
0 - 60 secondi	2 secondi
60 secondi - 3 minuti	5 secondi
3 - 10 minuti	10 secondi
10 - 30 minuti	30 secondi

(Es. per R-25AM)

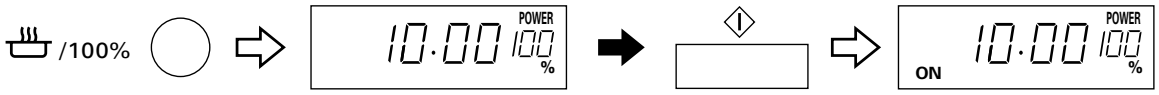
TEMPO DI COTTURA	UNITÀ
0 - 20 secondi	2 secondi
20 secondi - 1 minuto	5 secondi
1 - 6 minuti	10 secondi
6 - 15 minuti	30 secondi
15 - 30 minuti	1 minuto

ALTRE COMODE CARATTERISTICHE

RIPETIZIONE DELLA COTTURA

Il forno può memorizzare l'ultimo tempo di cottura in ciascun livello di potenza. Se usate questa funzione, non avete bisogno di immettere il tempo di cottura.

Esempio: Supponiamo che vogliate usare questa funzione al 100%. (L'ultimo tempo di cottura è di 10 minuti.)



Selezionate il livello di potenza desiderato (100%).

Controllate il display.

Cominciate la cottura.

Controllate il display.

INFORMAZIONI CON I MESSAGGI DI ERRORE

Se appaiono i messaggi di errore, osservate le istruzioni seouenti.

MESSAGGI DI ERRORE

EE1,EE2,EE3, EE6,EE10,EE16	Rivolgetevi al riventitore o ad un Centro di Servizio SHARP autorizzato, perché il forno è guasto.
EE8,EE0 (Es. per R-22AM/23AM)	
EE19 (Es. per R-25AM)	
EE7	La temperatura d'uscita dell'aria è troppo alta. Controllate che non ci sia qualcosa che ostruisca le aperture di ventilazione, che la temperatura della stanza non sia eccessivamente alta, oppure che la cavità del forno non sia vuota durante il funzionamento. Correggete e riprovate dopo alcuni minuti.
EE17	La temperatura del magnetron è troppo alta. Aprite e chiudete due volte lo sportello e riprovate dopo alcuni minuti.
EE9 (Es. per R-25AM)	Il tempo selezionato eccede il tempo massimo. Aprite e richiudete lo sportello due volte e quindi inserite un valore di tempo adeguato.

ITALIANO

MANUTENZIONE E PULIZIA

PULITE IL FORNO AD INTERVALLI REGOLARI DI TEMPO, RIMUOVENDO QUINDI QUALSIASI DEPOSITO DI CIBO - Mantenete il forno pulito, poiché in caso contrario le sue superfici si potrebbero deteriorare. Ciò abbrevierebbe la vita dell'apparecchio ed eventualmente dar luogo a situazioni di pericolo.

PRECAUZIONI MOLTO IMPORTANTI

- NON FATE FUNZIONARE IL FORNO SENZA IL PARASPRUZZI IN POSIZIONE.
- NON RIMUOVETE IL PARASPRUZZI SENZA AVER PRIMA SCOLLEGATO LA SPINA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE DALLA PRESA DI CORRENTE PERCHÉ L'ANTENNA ROTANTE, SITUATA SUL SOFFITTO DEL FORNO, FUNZIONA ANCORA PER 1 MINUTO DOPO L'APERTURA DEL FORNO E POTREBBE CAUSARE FERITE.
- NON USATE PULITORI PER FORNO DEL TIPO IN COMMERCIO, ABRASIVI, PULITORI FORTI O PAGLIETTE PER PULIRE IL FORNO A MICROONDE.
- NON SPRUZZARE ACQUA DIRETTAMENTE SUL FORNO. POTREBBE CAUSARE SCOSSE ELETTRICHE, DISPERSIONI DI CORRENTE O DANNEGGIARE IL FORNO.
- NON PULITE IL FORMO CON GETTI D'ACQUA.

Esterno del forno a microonde

L'esterno del forno può essere facilmente pulito con acqua saponata. Risciacquare con un panno umido ed asciugare con un panno morbido ed asciuttol.

Pannello commandi

Il pannello commandi deve venire pulito ogni tanto. Prima di pulire il pannello, aprite lo sportello per disattivare la pulsantiera. Usate un panno inumidito con sola acqua e strofinate leggermente il pannello sino a che non è pulito. Non usate troppa acqua. Non usate soluzioni pulenti o abrasivi, o portreste danneggiare gravemente il pannello e rendere i tasti inservibili.

Interno del forno

1) Per conservare il forno igienicamente pulito, facilmente, a fine giornata pulire strofinando residui solidi e liquidi con un panno morbido e umido o una spugna. Per lo sporco più difficile, usate un detergente debole e pulite più volte con un panno umido finchè tutto lo sporco è scomparso

   L'accumulo di schizzi potrebbe surriscaldarsi, producendo fumo o addirittura incendiarsi e, quindi, divenire causa della produzione di archi.
2) Tenere sempre pulito il piano di ceramica. L'unto o il grasso lasciato nel vano forno, potrebbero surriscaldarsi e generare fumo o anche provocare un incendio la volta successiva che il forno viene utilizzato.

ATTENZIONE:

NON RIMUOVETE IL PIANO DI CERAMICA.

3) Controllate che sapone ed acqua non penetrino attraverso i fori nelle pareti, perchè possono causare danni al forno.
4) Non usate pulitori di tipo spray all'interno del forno.

Paraspruzzi

ALMENO UNA VOLTA ALLA SETTIMANA, RIMUOVETE IL PARASPRUZZI E LAVATENE ENTRAMBI I LATI CON UN DETERGENTE LEGGERO. IL GRASSO ACCUMULATO POTREBBE SURRISCALDARSI E FARE FUMO. IL GRASSO SURRISCALDATO POTREBBE ANCHE BRUCIARE IL PARASPRUZZI. RICORDATEVI DI STACCARE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE.

Rimozione:

1. Togliete le viti con testa ad alette (A), come mostrato nella Fig. 1
2. Rimuovete il paraspruzzi dal forno.

Reinstallazione:

1. Inserite le due sporgenze del paraspruzzi (B) nei fori della piastra posteriore della cavità del forno, come mostrato nella Fig. 2.
2. Fissate il paraspruzzi sul soffitto del forno con due viti con testa ad alette (A), come mostrato nella Fig. 1

Fig. 1

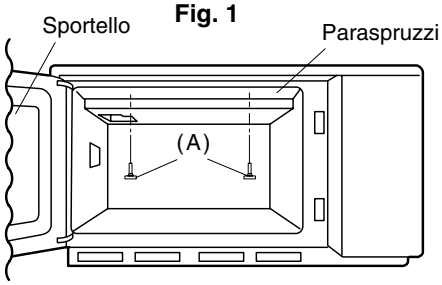
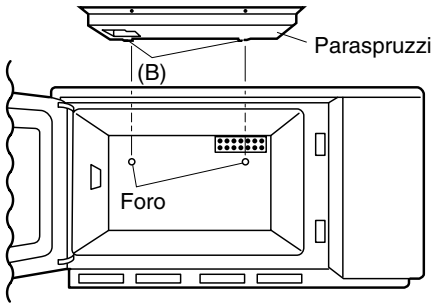


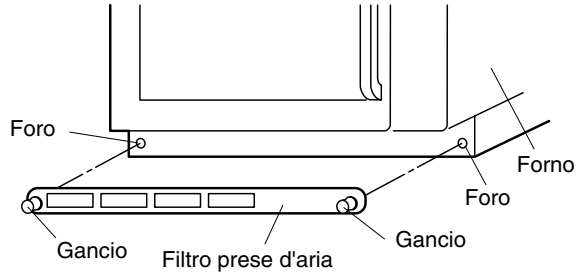
Fig. 2



Sportello

Pulire spesso lo sportello da entrambi i lati, la guarnizione e le superfici di tenuta, utilizzando un panno morbido inumidito. Non usare prodotti di pulizia abrasivi.

FILTRO APERTURE DI VENTILAZIONE



Mantenete sempre pulito il filtro delle prese d'aria. Per pulirlo, togliete il filtro delle prese d'aria tirando i due ganci sul filtro.

Lavate il filtro in acqua leggermente saponata e asciugatelo con un panno morbido.

Dopo la pulizia, reinstallate il filtro delle prese d'aria sul forno. Pulite il filtro una volta ogni due settimane.

ATTENZIONE:

NON FATE FUNZIONARE IL FORNO SENZA IL FILTRO DELLE PRESE D'ARIA.

DIAGNOSTICA

Prima di chiamare personale specializzato per riparazioni, controllate i punti che seguono.

1. Alimentazione
   Controllate che la spina di alimentazione sia collegata ad una presa attiva.
   Controllate che il fusibile linea distribuzione/interruttore automatico funzioni nomalmente.
2. A sportello aperto?
   A. La lampadina si accende? Sì _____ NO _____
   B. La ventola di raffreddamento funziona? Sì _____ NO _____
   (Controllate mettendo la mano dietro alle aperture di ventilazione.)
3. Mettete una tazza con 150 ml d'acqua nel forno e chiudete saldamente lo sportello. Programmate la cottura per un minuto con il livello di potenza ALTA (100%). Cominciate poi la cottura.
   A. L'indicatore di cottura si accende? Sì _____ NO _____
   B. Alla fine di questo tempo l'acqua è calda? Sì _____ NO _____

Se la risposta ad una delle domande di questa pagina è "No", controllate la presa di corrente e il fusibile. Se entrambi funzionano correttamente, rivolgetevi al rivenditore o ad un Centro di Servizio SHARP autorizzato comunicando il risultato del controllo.

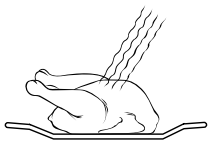
ITALIANO

CONSIGLI E INFORMAZIONI UTILI

CIO CHE DOVETE SAPERE SULLE MICROONDE

Le microonde mettono in movimento le molecole d'acqua presenti negli alimenti. L'attrito che ne conseque, genera il calore che scongela, riscalda o cuoce i cibi. Tale calore ha poi il potere di scongelare, riscaldare o cuocere le vivande.

Alimenti



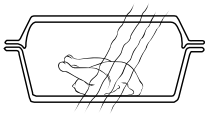
Assorbono le microonde

LE STOVIGLIE ADATTE

Vetro, vetro-ceramica e porcellana

Tutti i tipi di stoviglie in vetro, vetro-ceramica oppure porcellana pirofila si adeguano perfettamente all'uso nel forno a microonde. Le stoviglie usate non dovranno essere tuttavia in vetro a contenuto metallico (cristallo al piombo) oppure con guarnizioni o rivestimenti metallici (bordo dorato, blu cobalto).

Vetro, porcellana, ceramica, plastica, carta, ecc.



Vengono attraversati dalle microonde

Ceramica

Materiale generalmente adatto al forno a microonde. Le stoviglie devono essere tuttavia smaltate poichè in caso contrario il materiale assorbe l'umidità dei cibi, la quale a sua volta produce un riscaldamento interno del contenitore ceramico che si può così spezzare.

Plastica e carta

Le stoviglie in plastica oppure carta resistenti al calore sono adatte allo scongelamento, al riscaldamento ed alla cottura di cibi con il forno a microonde. Attenetevi comunque alle rispettive indicazioni del fabbricante.

Pellicola per la cottura in forno a microonde

Questo tipo di pellicola o quella resistente al calore sono perfettamente adatte per coprire o accartocciare i cibi da cuocere nel forno a microonde. Attenetevi comunque alle indicazioni del fabbricante.

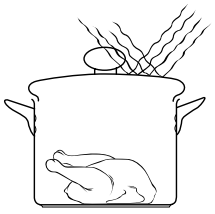
Tubolare di pellicola da forno

Può essere usato per la cottura con il forno a microonde. Evitate tuttavia di chiuderne le estremità con i fermagli in metallo, i quali riscaldandosi potrebbero fondere la pellicola. Usate invece dello spago, praticando con una forchetta alcuni fori nella pellicola.

Metallo

Di regola è sconsigliabile usare contenitori in metallo, poiché essi respingono le microonde che non possono raggiungere così la vivanda.
Esistono tuttavia alcune eccezioni in cui è utile sfruttare tale proprietà del metallo: talvolta può rivelarsi opportuno coprire alcune parti della vivanda in forno con delle strisce di carta d'alluminio, al fine di evitare che si scongelino o cuociano troppo rapidamente (per esempio nel caso delle ali di pollo).

Metallo



Respinge le microonde

Gli spiedini in metallo o le vaschette in alluminio (usate ad esempio per contenere i piatti precotti) possono essere usati. Le loro dimensioni dovranno essere tuttavia ridotte rispetto a quelle della vivanda. Nel caso della vaschetta di alluminio ad esempio, essa dovrà essere riempita per 2/3 o 3/4. Si consiglia comunque di travasare la vivanda in un contenitore adatto per la cottura in forno a microonde.

Usando vaschette in alluminio o altri contenitori in metallo, dovrete assicurarvi di mantenere una distanza di almeno 2,0 cm dalle pareti interne del forno, in modo da evitare che queste possano essere danneggiate da eventuali scintille prodotte dalle microonde respinte dal metallo.

Non usate stoviglie con rivestimenti, guarnizioni o inserti metallici, come per esempio viti, nastri o impugnature.

PROVA D'IDONEITÀ PER LE STOVIGLIE

Se non siete sicuri se le vostre stoviglie siano effettivamente adatte all'uso in forno a microonde, eseguite la prova d'idoneità come di seguito descritto:
mettete la stoviglia in forno insieme ad un bicchiere in cui avrete versato circa 150 ml d'acqua e che collo-cherete vicino o sulla stoviglia stessa. Accendete alla massima potenza il forno per circa 1 o 2 minuti. Se, una volta tolta dal forno, la stoviglia sarà ancora fredda o solo leggermente tiepida, allora è adatta alle microonde. Questo test non va tuttavia eseguito per i contenitori in plastica, perché potrebbero fondere.

INFORMAZIONI RIGUARDO AL LIVELLO DI POTENZA

Potenza del 100%:
L'alta potenza è ideale per riscaldare o rigenerare il cibo. Potete anche usarla per far bollire il cibo, p.es., l'acqua, e continuare poi la cottura con una potenza più bassa (p.es., per il riso o la pasta).
Potenza del 50%:
Per tempi di cottura più lunghi e tipi di cibo compatti.
Potenza del 20%:
Per una cottura attenta e menu delicati. Da usare anche dopo la cottura per ribollire o per la pasta e il riso.
Potenza del 10%:
Il basso livello di potenza serve principalmente allo scongelamento. Può anche essere usato per la cottura di menu molto delicati, come le salse al formaggio.
Si raccomanda generalmente di coprire il cibo per la cottura o il riscaldamento. Inoltre, potete spruzzare un po'd'acqua sul cibo (potete usare acqua salata o brodo).
Il vapore dell'acqua mantiene il cibo umido e aiuta cuocere più rapidamente.

TEBELLA E RICETTE DI COTTURA

1500W	Menu	Temperatura iniziale	Livello potenza delle microonde	200g	400g	600g	Commento
SCONGELAMENTO	Carne	-18°C	10%	5'20" circa	8' circa	12' circa	Rigirate a metà del tempo totale di scongelamento. Lasciate riposare per 10 minuti circa.
	Pollame	-18°C	10%	5'20" circa	8'30" circa	13' circa	
	Pesce	-18°C	10%	5'20" circa	8'30" circa	11' circa	
	Frutta	-18°C	10%	4' circa	7'30" circa	—	
	*Dolce (senz frutta o formaggio)	-18°C	10%	1'40" circa	2'10" circa	2'40" circa	
	*Dolce alla crema	-18°C	10%	1'30" circa	2'50" circa	—	
	Gamberetti	-18°C	10%	5' circa	8'30" circa	12' circa	
	**Carne fredda	-18°C	10%	4' circa	6'30" circa	9' circa	
RISCALDAMENTO	Minestra, acquosa	5±2°C	100%	1'10" circa	2'10" circa	3'10" circa	Coprite con stagnola per forno o con un coperchio. Rimestate bene dopo il riscaldamento.
	Minestra, cremosa	5±2°C	100%	1'20" circa	2'20" circa	3'20" circa	
	Cibi cotti in casseruola	5±2°C	100%	1'20" circa	2'20" circa	3'30" circa	
	Supplementi, pasta	5±2°C	100%	1'10" circa	2' circa	2'50" circa	
	Supplementi, riso	5±2°C	100%	1'10" circa	2' circa	2'50" circa	
	Supplementi, patate	5±2°C	100%	1'10" circa	2' circa	3' circa	
	Supplementi, verdure	5±2°C	100%	1'10" circa	2' circa	2'50" circa	
	Fagioli al forno	5±2°C	100%	1'20" circa	2'20" circa	—	
	Gulash, ragù	5±2°C	100%	1'30" circa	2'30" circa	3'30" circa	
	*Carne (150 g)	5±2°C	100%	1' circa	1'40" circa	—	—
	*Salcicce (50 g)	5±2°C	100%	20 sec. circa	30 sec. circa	50 sec. circa	
COTTURA	Supplementi, patate	20±2°C	100%	2'50" circa	5'30" circa	6'30" circa	Usate il coperchio della casseruola. Rimestate a metà del tempo totale di cottura.
	Supplementi, verdure	20±2°C	100%	3'20" circa	5'30" circa	7'30" circa	

1800W	Menu	Temperatura iniziale	Livello potenza delle microonde	200g	400g	600g	Commento
SCONGELAMENTO	Carne	-18°C	10%	4'30" circa	6'30" circa	8'30" circa	Rigirate a metà del tempo totale di scongelamento. Lasciate riposare per 10 minuti circa.
	Pollame	-18°C	10%	4'30" circa	6'30" circa	9'30" circa	
	Pesce	-18°C	10%	4'30" circa	6'30" circa	8'30" circa	
	Frutta	-18°C	10%	2'50" circa	5'30" circa	—	
	*Dolce (senz frutta o formaggio)	-18°C	10%	1'10" circa	1'50" circa	2'10" circa	
	*Dolce alla crema	-18°C	10%	1'10" circa	2'10" circa	—	
	Gamberetti	-18°C	10%	4' circa	6'30" circa	9' circa	
	**Carne fredda	-18°C	10%	3' circa	5'30" circa	8' circa	
RISCALDAMENTO	Minestra, acquosa	5±2°C	100%	1' circa	1'40" circa	2'30" circa	Coprite con stagnola per forno o con un coperchio. Rimestate bene dopo il riscaldamento.
	Minestra, cremosa	5±2°C	100%	1' circa	2' circa	2'50" circa	
	Cibi cotti in casseruola	5±2°C	100%	1'10" circa	2' circa	2'50" circa	
	Supplementi, pasta	5±2°C	100%	50 sec. circa	1'20" circa	2'20" circa	
	Supplementi, riso	5±2°C	100%	50 sec. circa	1'30" circa	2'30" circa	
	Supplementi, patate	5±2°C	100%	50 sec. circa	1'30" circa	2'30" circa	
	Supplementi, verdure	5±2°C	100%	50 sec. circa	1'50" circa	2'30" circa	
	Fagioli al forno	5±2°C	100%	1' circa	2' circa	—	
	Gulash, ragù	5±2°C	100%	1'10" circa	2'10" circa	3' circa	
	*Carne (150 g)	5±2°C	100%	40 sec. circa	1'20" circa	—	—
	*Salcicce (50 g)	5±2°C	100%	15 sec. circa	25 sec. circa	35 sec. circa	
COTTURA	Supplementi, patate	20±2°C	100%	2'10" circa	4'40" circa	6' circa	Usate il coperchio della casseruola. Rimestate a metà del tempo totale di cottura.
	Supplementi, verdure	20±2°C	100%	2'50" circa	4'40" circa	6'30" circa	

* indicazioni per pezzi (1, 2, 3 pezzi), non in grammi.
** Rimuovete le porzioni scongelate. Lasciate riposare per 10 minuti circa.

ITALIANO

2100W	Menu	Temperatura iniziale	Livello potenza delle microonde	200g	400g	600g	Commento
SCONGELAMENTO	Carne	-18°C	10%	4' circa	5'50" circa	8'30" circa	Rigirate a metà del tempo totale di scongelamento. Lasciate riposare per 10 minuti circa.
	Pollame	-18°C	10%	4'20" circa	6'30" circa	9'30" circa	
	Pesce	-18°C	10%	4' circa	5'30" circa	7'30" circa	
	Frutta	-18°C	10%	2'50" circa	5'20" circa	—	
	*Dolce (senz frutta o formaggio)	-18°C	10%	1' circa	1'40" circa	2' circa	
	*Dolce alla crema	-18°C	10%	1'25" circa	2'10" circa	—	
	Gamberetti	-18°C	10%	4' circa	6'30" circa	9' circa	
	**Carne fredda	-18°C	10%	3' circa	5'30" circa	8' circa	
RISCALDAMENTO	Minestra, acquosa	5±2°C	100%	50 sec. circa	1'30" circa	2'20" circa	Coprite con stagnola per forno o con un coperchio. Rimestate bene dopo il riscaldamento.
	Minestra, cremosa	5±2°C	100%	1' circa	1'40" circa	2'40" circa	
	Cibi cotti in casseruola	5±2°C	100%	1' circa	1'40" circa	2'40" circa	
	Supplementi, pasta	5±2°C	100%	40 sec. circa	1'10" circa	2' circa	
	Supplementi, riso	5±2°C	100%	40 sec. circa	1'20" circa	2' circa	
	Supplementi, patate	5±2°C	100%	40 sec. circa	1'30" circa	2'10" circa	
	Supplementi, verdure	5±2°C	100%	50 sec. circa	1'30" circa	2'10" circa	
	Fagioli al forno	5±2°C	100%	55 sec. circa	1'50" circa	—	
	Gulash, ragù	5±2°C	100%	1' circa	2' circa	2'50" circa	
	*Carne (150 g)	5±2°C	100%	40 sec. circa	1'20" circa	—	—
	*Salcicce (50 g)	5±2°C	100%	15 sec. circa	25 sec.	40 sec.	
COTTURA	Supplementi, patate	20±2°C	100%	2' circa	3'30" circa	5' circa	Usate il coperchio della casseruola. Rimestate a metà del tempo totale di cottura.
	Supplementi, verdure	20±2°C	100%	2'10" circa	3'50" circa	5'20" circa	

* indicazioni per pezzi (1, 2, 3 pezzi), non in grammi.
** Rimuovete le porzioni scongelate. Lasciate riposare per 10 minuti circa.

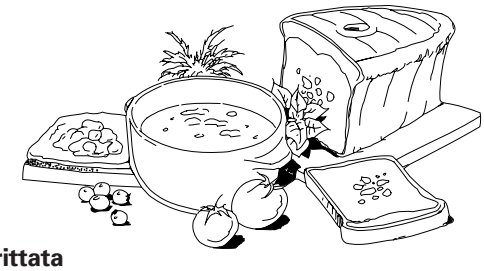
1500W	Menu	Temperatura iniziale	Livello potenza delle microonde	1 pezzo	2 pezzi
SPECIALI	Pasticceria danese	20±2°C	100%	8 sec. cirea	—
	*Ciambelle	20±2°C	100%	8 sec. cirea	12 sec. cirea
	*Boucheés à la reine	20±2°C	100%	14 sec. cirea	20 sec. cirea
	*Polpetta	5±2°C	100%	1' cirea	1'40"
	*Polpetta al formaggio	5±2°C	50%	1' cirea	1'50"
	Pane tostato e pancetta (40 g)	20±2°C	100%	14 sec. cirea	—
	Uova strapazzate e pancetta (140 g)	5±2°C	100%	40 sec. cirea	—

1800W	Menu	Temperatura iniziale	Livello potenza delle microonde	1 pezzo	2 pezzi
SPECIALI	Pasticceria danese	20±2°C	100%	6 sec. cirea	—
	*Ciambelle	20±2°C	100%	5 sec. cirea	8 sec. cirea
	*Boucheés à la reine	20±2°C	100%	10 sec. cirea	15 sec. cirea
	*Polpetta	5±2°C	100%	40 sec.	1'20"
	*Polpetta al formaggio	5±2°C	50%	50 sec.	1'30"
	Pane tostato e pancetta (40 g)	20±2°C	100%	10 sec.	—
	Uova strapazzate e pancetta (140 g)	5±2°C	100%	35 sec.	—

2100W	Menu	Temperatura iniziale	Livello potenza delle microonde	1 pezzo	2 pezzi
SPECIALI	Pasticceria danese	20±2°C	100%	6 sec. cirea	—
	*Ciambelle	20±2°C	100%	5 sec. cirea	8 sec. cirea
	*Boucheés à la reine	20±2°C	100%	10 sec. cirea	15 sec. cirea
	*Polpetta	5±2°C	100%	35 sec.	1'10"
	*Polpetta al formaggio	5±2°C	50%	50 sec.	1'40"
	Pane tostato e pancetta (40 g)	20±2°C	100%	10 sec.	—
	Uova strapazzate e pancetta (140 g)	5±2°C	100%	40 sec.	—

* indicazioni per pezzi (1, 2, 3 pezzi), non in grammi.

Ricette



Frittata

Spalmate del grasso su un piatto. Sbattete tre uova con un po' di sale e pepe. Versate le uova sul piatto e cuocete per 1 minuto 20 secondi/50 secondi/45 secondi circa. Aggiungete qualsiasi ripieno desiderato (2 cucchiai) (ragù, verdure) e cuocete di nuovo per 20/10/10 secondi circa.

Uova strapazzate

Mischiate due uova con sale, pepe e del latte. Cuocete per 1 minuto 10 secondi/45 secondi/45 secondi circa, rigirando tre volte entro il tempo totale di cottura.

Pancetta affumicata

Mettete 2 fettine di pancetta affumicata tra tovagliolini di carta e cucinate per 30/20/15 secondi circa.

Toast all'Hawaiana

Preparate i toast e spalmateli di burro. Mettete una fetta di prosciutto, ananas e formaggio su un piatto e cucinate per 25/20/20 secondi circa. Dopo la cottura, mettete il tutto sui toast preparati.

Cioccolata calda con crema

Versate 150 ml di latte in una tazza. Aggiungete 30 g di cioccolata nera (a pezzetti). Mescolate e cucinate per 1 minuto/ 50 secondi/ 40 secondi circa. Rigirate una volta durante la cottura. Aggiungete un po' di crema sbattuta e servite con sopra della cioccolata in polvere.

Suggerimento: Il primo tempo si riferisce a 1500 Watt, il secondo a 1800 Watt e il terzo a 2100 Watt. Per la cottura di tutte le ricette viene utilizzato il 100% della potenza microonde.

ITALIANO

(D) TECHNISCHE DATEN

Netzspannung:	230 V, 50 Hz, Einphasenstrom
Sicherung/Sicherungsautomat:	16 A, träge
Leistungsaufnahme:	R-22AM : 2.4 kW R-23AM : 2.9 kW R-25AM : 3.15 kW
Leistungsabgabe:	R-22AM : 1500 W (IEC 60705) R-23AM : 1800 W (IEC 60705) R-25AM : 2100 W (IEC 60705)
Mikrowellenfrequenz:	2450 MHz *(Klasse B/Gruppe 2)
Außenabmessungen:	510 mm(B) x 335 mm(H) x 470 mm(T) (einzelnes Gerät) 510 mm(B) x 670 mm(H) x 470 mm(T) (zwei Geräte kombiniert)
Garraumabmessungen:	330 mm(B) x 180 mm(H) x 330 mm(T)
Garrauminhalt:	20 Liter
Gar-Gleichmäßigkeit:	Drehantennen-System
Gewicht:	ca. 33 kg

* Dies ist die Klassifizierung für ISM-Geräte (Industrie, Wissenschaft, Medizin), wie im internationalen Standard CISPR. 11 beschrieben.

(F) FICHE TECHNIQUE

Alimentation électrique:	230 V, 50 Hz, monophasé
Fusible/disjoncteur de protection:	Fusible temporisé 16 A
Consommation électrique:	R-22AM : 2.4 kW R-23AM : 2.9 kW R-25AM : 3.15 kW
Puissance de sortie:	R-22AM : 1500 W (IEC 60705) R-23AM : 1800 W (IEC 60705) R-25AM : 2100 W (IEC 60705)
Fréquence micro-ondes:	2450 MHz *(Classe B, Groupe 2)
Dimensions extérieures:	510 mm(L) x 335 mm(H) x 470 mm(P) (un seul four) 510 mm(L) x 670 mm(H) x 470 mm(P) (deux fours)
Dimensions de la cavité:	330 mm(L) x 180 mm(H) x 330 mm(P)
Volume de la cavité:	20 litres
Uniformisation de la cuisson:	Antenne tournante
Poids:	33 kg environ

* Classification pour les équipements ISM (industriels, scientifiques et médicaux) décrite dans le standard international CISPR. 11.

(NL) SPECIFICATIES

Netspanning:	230 V, 50 Hz, enkele fase
Zekering/circuitonderbreker:	16 A, tijdsvertraging
Vereist vermogen:	R-22AM : 2.4 kW R-23AM : 2.9 kW R-25AM : 3.15 kW
Uitgangsvermogen:	R-22AM : 1500 W (IEC 60705) R-23AM : 1800 W (IEC 60705) R-25AM : 2100 W (IEC 60705)
Microgolffrekwentie:	2450 MHz *(klasse B/groep 2)
Afmetingen buitenkant:	510 mm(B) x 335 mm(H) x 470 mm(D) (één oven) 510 mm(B) x 670 mm(H) x 470 mm(D) (twee ovens)
Afmetingen binnenkant:	330 mm(B) x 180 mm(H) x 330 mm(D)
Kapaciteit oven:	20 l
Kooksysteem:	Roterende antenne
Gewicht:	Ca. 33 kg

* Dit is de classificatie voor ISM (industriële, wetenschappelijke en medische) apparatuur beschreven in de CISPR. 11 internationale normen.

(I) DATI TECNICI

Tensione di corrente alternata:	230 V, 50 Hz, monofase
Fusibile linea distribuzione/interruttore automatico:	16 A a intervallo di tempo
Potenza richiesta:	R-22AM : 2.4 kW R-23AM : 2.9 kW R-25AM : 3.15 kW
Potenza emessa:	R-22AM : 1500 W (IEC 60705) R-23AM : 1800 W (IEC 60705) R-25AM : 2100 W (IEC 60705)
Frequenza microonde:	2450 MHz *(Classe B/Gruppo 2)
Dimensioni esterne:	510 mm(L) x 335 mm(A) x 470 mm(P) (Forno singolo) 510 mm(L) x 670 mm(A) x 470 mm(P) (Due forni)
Dimensioni cavità:	330 mm(L) x 180 mm(A) x 330 mm(P)
Capacità forno:	20 litri
Uniformità di cottura:	Sistema ad antenna rotante
Peso:	33 kg circa

* Classificazione di apparecchio ISM (Industriale, Scientifico, Medico) secondo lo standard internazionale CISPR. 11.

(E) ESPECIFICACIONES

Tensión alterna:	230 V, 50 Hz, monofásica
Fusible/disyuntor de fase:	16 A, retardo de tiempo
Energia eléctrica de CA:	R-22AM : 2.4 kW R-23AM : 2.9 kW R-25AM : 3.15 kW
Potencia de salida:	R-22AM : 1500 W (IEC 60705) R-23AM : 1800 W (IEC 60705) R-25AM : 2100 W (IEC 60705)
Frecuencia de microondas:	2450 MHz *(Clase B/Grupo 2)
Dimensiones exteriores:	510 mm(An.) x 335 mm(Al.) x 470 mm(Prof.) (Un solo horno) 510 mm(An.) x 670 mm(Al.) x 470 mm(Prof.) (Dos hornos)
Dimensiones de la cavidad:	330 mm(An.) x 180 mm(Al.) x 330 mm(Prof.)
Capacidad del horno:	20 litros
Uniformidad de cocción:	Sistema de antena rotativa
Peso:	33 kg aproximadamente

* Ésta es la clasificación de los equipos ISM (industriales, científicos y médicos) descrita en la norma internacional CISPR. 11.

SHARP

SHARP CORPORATION
SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GMBH.
Sonninstrasse 3, 20097 Hamburg
Federal Republic of Germany

Recyclingpapier / Gedruckt mit Sojafarbe	Gedruckt in Japan
Papier recyclé / Imprimé avec de l'encre de soja	Imprimé au Japon
Kringlooppapier / Geprint met soja-inkt	Gedrukt in Japan
Carta riciclata / Stampato con inchiostro di soia	Stampato in Giappone
Papel reciclado / Impreso con tinta de soja	Impreso en Japón

TINSMA019 WRRZ - H31